

*Notre chef de cuisine Richard Prouteau, Notre chef pâtissier Jacques Guillaumat et leurs équipes
ont le plaisir de vous proposer notre carte Printemps 2008*

A la carte

La Tradition

- Le plateau des fruits de la mer 59 €
- La douzaine d'huîtres de l'île de Ré (Mr Le Corve) 27 €
- Le homard grillé au beurre rouge 13 € les 100 gr.

Les Entrées

- Les langoustines côtières mi-cuites et grillées
à l'huile de crustacés, bouillon menthe-poivre 31 €
- Les « petits gris » dans la coquille, marmelade
de tomates-champignons au balsamique et livèche 28 €
- « Maki-Sushi » aux huîtres de l'île de Ré,
Foie gras fumé 29 €
- La salade de homard aux asperges vertes du Lubéron,
lait d'asperges à boire 35 €

Le Menu du Jardin

- L'œuf coque sans coque au caviar d'Aquitaine
asperges blanches de Blaye, tube de pain grillé 22 €
- Quelques Légumes Printaniers en millefeuille
de pommes Maxim's, Tartare d'algues 22 €

Les Poissons de Mer, d'eau Douce, Crustacés

- La sole cuite au plat, condiment beurre-blanc
et coquillages asperges vertes du Lubéron 36 €
- Tronçon de turbot piqué au chorizo « Ibérico »
bouillon de paëlla et encornets farcis 38 €
- Bar de ligne en croûte de sel de l'île de Ré,
émulsion d'huile d'olive et cassérons
Servi pour 2 personnes-prix par personne 35 €
- Le homard du vivier aux navets farcis,
caramel d'algues et arachides concassées 13 € les 100gr
- Dos de rouget barbet à l'unilatéral, pommes fondantes
et fleur de courgettes, sucs de soupe de poissons 33 €

Les Viandes et Abats

- Le bœuf façon Châteaubriand, asperges vertes
et pomme macaire, côtes de romaine crémees
Servi pour 2 personnes-prix par personne 34 €
- Des Deux-Sèvres :
 - Persillade de Chevreau à l'ailette, cardons
et fèves au parfum de Serrano 32 €
 - Le pigeon de chez Mr Guilbot, petits pois
à la française et cuisses « caillette » 32 €

Les Fromages

- Le plateau de Fromages 10 €

Les Desserts

- Macarons vanille framboise, gelée de fruits rouges
aux infusions d'hibiscus, sorbet litchi rose 12 €
- *Le traditionnel soufflé grand marnier,
glace planifolia 13 €
- Sablé chocolat noisette caramel crémeux mangaro 14 €
- glace caramel fleur de sel noix de pécan caramélisée
- *Brownies craquant aux amandes 13 €
- crème légère pralinée à l'ancienne, glace bailey's caramel
- *Barre sablée fruits rouges mousseuse mascarpone
croustillant pistache, sorbet mûroise 13 €
- *Superposition de mangue pochée aux épices mousse noix
de coco, sorbet coco thé matcha 13 €

Il est préférable de commander nos desserts en début de repas

*Compte tenu de leur temps de préparation
(15 minutes) il est indispensable de commander
en début de repas les desserts indiqués par une **

Menu Découverte

Servi pour l'ensemble de la table

65€ par personne tout le menu

55€ par personne sans le homard - l'entrée et un des 2 plats

« Maki-sushi » aux huîtres de l'île de Ré

Foie gras fumé

Ou

*Les langoustines côtières mi-cuites,
grillées à l'huile de crustacés*

Bouillon menthe-poivre

~ ~ ~

Le homard du vivier aux navets farcis

Caramel d'algues et arachides concassées

~ ~ ~

Bar « vert de romaine », petits pois

à la Française

Sucs de cuisson au beurre demi-sel « Echiré »

Ou

*Persillade de Chevreau à l'ailette,
Cardons et fèves au parfum de Serrano*

~ ~ ~

Plateau de Fromages

~ ~ ~

*Le macaron vanille framboise,
gelée de Fruits rouges aux infusions d'hibiscus,
sorbet litchi rose*

Ou

*Sablé chocolat noisette caramel
crémeux mangaro*

*Glace caramel fleur de sel
noix de pécan caramélisées*

~ ~ ~

